



Ikan beku—Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Acuan normatif.....	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan	2
5 Penanganan dan pengolahan.....	2
6 Teknik sanitasi dan higiene	2
7 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
8 Pengambilan contoh	2
9 Cara uji	3
10 Syarat pengemasan.....	3
11 Syarat penandaan	3
Lampiran A (informatif) Lembar penilaian organoleptik ikan beku.....	4
Bibliografi.....	6
Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan.....	2
Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan beku.....	4

Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini merupakan revisi dari SNI 01-4110-1996 yang disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan dan telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 5 Oktober 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

- 1 Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
- 2 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
- 3 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
- 4 Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
- 5 Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Ikan beku—Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan klasifikasi, syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan, cara penanganan dan pengolahan, teknik sanitasi dan higiene, syarat mutu dan keamanan pangan, cara pengambilan contoh, cara uji, serta syarat penandaan dan pengemasan untuk ikan beku.

Standar ini berlaku untuk ikan beku dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.

SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi—Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.

SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia—Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia—Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.

SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia—Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.

SNI 01-2360, *Cara uji kimia—Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika—Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

SNI 01-4110.2-2006, *Ikan beku—Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-4110.3-2006, *Ikan beku—Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

3 Istilah dan definisi

3.1

ikan beku

produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan yang mengalami perlakuan sebagai berikut: penerimaan, pencucian, sortasi, penyiangan, penimbangan, penyusunan atau tanpa penyusunan, pembekuan, penggelasan atau tanpa penggelasan, pengepakan, pelabelan dan penyimpanan

4 Syarat bahan baku, bahan penolong dan bahan tambahan makanan

4.1 Bahan baku ikan beku memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai SNI 01-4110.2-2006, *Ikan beku–Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

4.2 Bahan penolong dan bahan tambahan makanan yang digunakan tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan segar sesuai SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan*.

5 Penanganan dan pengolahan

Cara penanganan dan pengolahan ikan beku sesuai SNI 01-4110.3-2006, *Ikan beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

6 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan segar ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan wadah, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan sanitasi dan higiene dalam unit pengolahan hasil perikanan.

7 Syarat mutu dan keamanan pangan

Tabel 1 Persyaratan mutu dan keamanan pangan

Jenis uji	Satuan	Persyaratan
a Organoleptik	Angka (1-9)	minimal 7
b Cemarkan mikroba		
- ALT	koloni/g	maksimal $5,0 \times 10^5$
- <i>Escherichia coli</i>	APM/g	maksimal < 2
- <i>Salmonella</i>	per 25 g	negatif
- <i>Vibrio cholerae</i>	per 25 g	negatif
c Cemarkan kimia *		
- Raksa (Hg)	mg/kg	maksimal 1
- Timbal (Pb)	mg/kg	maksimal 0,4
- Histamin	mg/kg	maksimal 100
- Cadmium (Cd)	mg/kg	maksimal 0,1
d Fisika		
- Suhu pusat	°C	maksimal -18
e Parasit	Ekor	maksimal 0
*) Bila diperlukan		

8 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai SNI 01-2326-1991, *Standar metode pengambilan contoh produk perikanan*.

9 Cara uji

9.1 Organoleptik

- Sesuai SNI 01-2346-2006, *Petunjuk pengujian organoleptik dan atau sensori*.
- Contoh penilaian organoleptik sesuai lampiran A.

9.2 Mikrobiologi

- ALT sesuai SNI 01-2332.3-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 3: Penentuan angka lempeng total (ALT) pada produk perikanan*.
- *Escherichia coli* sesuai SNI 01-2332.1-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 1: Penentuan Coliform dan Escherichia coli pada produk perikanan*.
- *Salmonella* sesuai SNI 01-2332.2-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 2: Penentuan Salmonella pada produk perikanan*.
- *Vibrio cholerae* sesuai SNI 01-2332.4-2006, *Cara uji mikrobiologi–Bagian 4: Penentuan Vibrio cholerae pada produk perikanan*.

9.3 Kimia

- Raksa sesuai dengan SNI 01-2354.6-2006, *Cara uji kimia–Bagian 6: Penentuan kadar logam berat merkuri (Hg) pada produk perikanan*.
- Timbal sesuai dengan SNI 01-2354.7-2006, *Cara uji kimia–Bagian 7: Penentuan kadar logam berat timbal (Pb) pada produk perikanan*.
- Kadmium sesuai dengan SNI 01-2354.5-2006, *Cara uji kimia–Bagian 5: Penentuan kadar logam berat kadmium (Cd) pada produk perikanan*.
- Histamin sesuai dengan SNI 01-2360, *Cara uji kimia–Penentuan kadar histamin pada produk perikanan*.

9.4 Fisika

Suhu pusat sesuai dengan SNI 01-2372.1-2006, *Cara uji fisika–Bagian 1: Penentuan suhu pusat pada produk perikanan*.

9.5 Parasit

Parasit sesuai metode analisa dari *Bacteriological Analytical Manual (BAM)*, 1998, chapter 19, *Parasitic Animals in Foods*.

10 Syarat pengemasan

Pengemasan sesuai SNI 01-4110.3-2006, *Ikan beku–Bagian 3: Penanganan dan pengolahan*.

11 Syarat penandaan

Setiap kemasan produk ikan beku yang akan diperdagangkan diberi tanda dengan benar dan mudah dibaca, menggunakan bahasa yang dipersyaratkan disertai keterangan sekurang-kurangnya sebagai berikut:

- a) jenis produk;
- b) berat bersih produk;
- c) nama dan alamat unit pengolahan secara lengkap;
- d) bila ada bahan tambahan lain diberi keterangan bahan tersebut;
- e) tanggal, bulan dan tahun produksi;
- f) tanggal, bulan dan tahun kadaluarsa.

Lampiran A
(informatif)

Lembar penilaian organoleptik ikan beku

Tabel A.1 Lembar penilaian organoleptik ikan beku

Nama panelis :

Tanggal:

- Cantumkan kode contoh pada kolom yang tersedia sebelum melakukan pengujian.
- Berilah tanda √ pada nilai yang dipilih sesuai kode contoh yang diuji.

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
A Dalam keadaan beku						
• 1 Lapisan es						
• Rata, bening, dan cukup tebal.	9					
• Tidak rata agak keruh.	7					
• Tidak rata, ada bagian yang terbuka, keruh.	5					
• Banyak bagian-bagian yang terbuka.	3					
• Tidak terdapat lapisan es pada permukaan produk.	1					
2 Dehidrasi						
• Tidak mengalami pengeringan.	9					
• Sedikit sekali pengeringan.	7					
• Pengeringan mulai jelas.	5					
• Banyak bagian yang mengering/nyata.	3					
• Kering dan terjadi <i>freeze-burning</i>	1					
3 Diskolorasi						
• Belum mengalami diskolorasi.	9					
• Sedikit sekali diskolorasi.	7					
• Diskolorasi mulai jelas.	5					
• Diskolorasi jelas dan menyeluruh.	1					

Tabel A.1 (lanjutan)

Spesifikasi	Nilai	Kode contoh				
		1	2	3	4	5
B Sesudah pelelehan (<i>thawing</i>)						
1 Kenampakan						
• Utuh, tidak cacat, warna cemerlang, kulit ketat dan sisik utuh.	9					
• Utuh, tidak cacat, bersih, warna kurang cemerlang, kulit ketat dan sisik ada yang rusak.	7					
• Sedikit cacat, warna agak kusam, kulit ketat dan sisik banyak yang rusak.	5					
• Kondisi agak rusak, kusam, kulit agak longgar.	3					
• Kondisi rusak, sangat kusam, kulit longgar.	1					
3 Bau						
• Bau sangat segar.	9					
• Bau segar.	7					
• Bau netral.	5					
• Sedikit bau tengik.	3					
• Bau tengik dan busuk.	1					
4 Daging (warna dan kenampakan)						
• Warna spesifik jenis, sangat cemerlang, daging sangat padat dan elastis.	9					
• Warna spesifik jenis, cemerlang, daging padat dan elastis.	7					
• Warna spesifik jenis, kurang cemerlang, kurang padat dan kurang elastis.	5					
• Warna spesifik jenis, kusam, daging lembek dan tidak elastis.	3					
• Warna spesifik jenis, sangat kusam, daging lembek.	1					

Bibliografi

Bacteriological Analytical Manual (BAM), 1998, chapter 19. *Parasitic Animals in Foods*.

Petunjuk Teknik Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan, Tahun 1997.

Recommended Code of Practice Food Standard Programme Codex Alimentarius Commission (CODEX STAN, 92 – 1981) for Fresh Fish.







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.go.id